Согласовано
Директор ООО «Комбинат
питания «Октябрьский»
_____ Т.Ю.Абрамова
«31» 08 2026 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
«31» 08 2026 г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол № 1 от «31» 08 2026г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева

Контрольно-измерительные материалы дифференцированного зачета

по производственной практике ПМ 03. **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

Для специальности среднего профессионального образования.

43.02.15.«Поварское и кондитерское дело».

Разработчик:

Мастер производственного обучения:

_____ З.Ф.Ахметзянова

2026г.

Пояснительная записка

Практические задания должны соответствовать программе производственной практики по ПМ 03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Контрольно-измерительные материалы дифференцированного зачета позволяют оценить освоение обучающимися общих компетенций (ОК).

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно кразличным контекстам.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранном языках
ОК 11Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

И профессиональных компетенций (ПК).

ПК 3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Перечень контрольно- измерительных материалов для дифференцированного зачета рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии профессионального цикла, согласовываются с социальным партнером, утверждается заместителем директора по УПР.

Дифференцированный зачёт обучающиеся сдают в виде практических заданий по билетам в лаборатории «Учебный кулинарный цех», 15 вариантов по данному модулю.

Материалы дифференцированного зачета

по производственной практике ПМ 03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ».

Для специальности среднего профессионального образования

«Поварское и кондитерское дело».

43.02.15.

Вариант №1

1. Произвести взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
2. Приготовить закусочные бутерброды для фуршета, соблюдая цветовую гамму, вкусовые качества.

Вариант №2

1. Произвести расчет количества продуктов для приготовления 2 порций « Винегрета овощного»
2. Приготовить соус майонез . Производные соуса, классификация. Блюда подходящие для подачи соуса.

Вариант №3

1. Сроки хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
2. Приготовить салат- коктейль из куриного филе и фруктов.

Вариант №4

1.Предложить соусы и гарниры к холодному отварному мясу согласно цветовой гамме, сочетаемости продуктов.

2. Приготовить закуску « Здоровье» из ламинарии.

Вариант №5

1. Показать владение техникой работы с ножом при нарезке овощей фигурным и сложным способом.

2. Приготовить холодную закуску « Яйца фаршированные». Подобрать гарнир и соус к данному блюду.

Вариант №6

1. Разработать блюдо из перечисленных продуктов, подобрать соус и гарнир к блюду согласно сочетаемости блюд по вкусу, цветовой гамме продуктов.

2. Приготовить закрытый бутерброд : бургер

Вариант №7

1.Определить органолептическим способом правильность приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

2.Приготовить заливное из рыбы в банкетном варианте. Подобрать соус и гарнир к данному блюду.

Вариант №8

1. Показать владение техникой работы с ножом при нарезке овощей фигурным и сложным способом.

2. приготовить холодную закуску «сельдь рубленная».

Вариант №9

1. Разработать блюдо из перечисленных продуктов, подобрать соус и гарнир к блюду, согласно сочетаемости блюд по вкусу, цветовой гамме продуктов.

2. Приготовить « Рыба жаренная под маринадом».

Вариант №10

1. Разработать блюдо из перечисленных продуктов, подобрать соус и гарнир к блюду согласно сочетаемости блюд по вкусу, цветовой гамме продуктов.

2. Приготовить заливное из мясных продуктов в банкетном варианте. Подобрать соус и гарнир к данному блюду.

Вариант №11

1. Изменить рецептуру полуфабриката с учетом особенности заказа.
2. Приготовить закрытый бутерброд: хот – дог.

Вариант №12

1. Сроки, температура, условия хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

2. Приготовить паштет из печени (говядина). Подобрать гарнир, подходящий по сочетаемости и цветовой гамме к данному блюду.

Вариант №13

1. Произвести расчеты для приготовления 2 порций салата « Мясной».

2. Приготовить салат « Мясной».

Вариант №14

1. Определить органолептическим способом правильность приготовления салатов из овощей на масле растительном и салатной заправке, холодных закусок сложного ассортимента.

2. Приготовить заливное из курицы в банкетном варианте. Подобрать соус и гарнир к данному блюду

Вариант №15

1. Разработать блюдо из перечисленных продуктов, подобрать соус и гарнир к блюду согласно сочетаемости блюд по вкусу, цветовой гамме продуктов.

2. Приготовить закрытый бутерброд: пита.

Карта оценивания

Обучающегося _____

Показатели оценки результатов	Критерии	Баллы			
		2	3	4	5
ПМ 03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания». - время выполнения задания	2 часа.				
- качество выполнения работ	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос Технологический процесс приготовления заправок и соусов: горчица столовая, соус салатный, соус горчичный, салатный с хреном и уксусом, заправка горчичная, «Маринад овощной с томатом», «Маринад овощной без томата». Соус майонез и его производные: соус майонез, майонез со сметаной, с желе, с зеленью, с хреном, томатом, с корнишонами, соуса пикантного, соуса равигот, ремулад , соуса «Цезарь», соуса «Муслин», майонеза « Шантильи», майонеза по - тирольски, айоли , соус « Майонез с кетчупом Мари -Роз », соус «Тар -тар». Органолептические способы определения степени готовности соуса майонез. Требования к безопасности хранения соуса майонез, предназначенного для последующего использования. Холодные соусы: овощной с томатом, без томата, со свёклой, желе				

	мясное или рыбное, соус бажа. Требования качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промыш - ленного производства : табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус . Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов . Технология приготовления сложных холодных соусов на основе сметаны , творога, йогурта, сыра, сливок : «Пикантный соус острый специфический » майонеза из творога, майонеза с творогом и апельсином, творожной подливы с брусникой, творожной подливы с копченым лососем, соуса ремулад творожного, соуса -крема из йогурта, соуса из йогурта и миндаля, сливочного соуса с горчицей . Органолептические способы определения степени готовности соусов на основе кисломолочных продуктов. Подходящие блюда и закуски для подачи с соусами на основе кисломолочных продуктов . Температурный и санитарный режим хранения готовых соусов Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры , кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни . Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов . Технология приготовления сложных холодных фруктовых, ягодных и овощных соусов (кули): соус «Ореховый», «Ткемали», «Песто», «Кисло -сладкий фруктовый», «Заправка лимонно - оливковая », «Апельсиновый», «Брусни чный», соуса «кули» из свежих огурцов, соуса «кули» с помидорами, соуса «кули» с помидорами и сладким перцем, ягодного «кули», соуса «чатни», соуса из винограда и хрена, клюквенного соуса, соуса «Кумберланд», соуса фруктово-ягодного. Методы сервировки и подачи сложных холодных соусов. Ассортимент и технология приготовления соусов-дипов: дипа из сливочного сыра; дипа из авокадо; дипа из баклажанов; дипа из тофу; соуса-дипа «Тысяча островов», лимонно-креветочного дипа, китайского дипа, имбирного дипа, дипа майонезного с йогуртом, чесноком, лаймом и петрушкой. Подготовка продуктов к дипам. Температурный и санитарный режим хранения готовых соусов. Применение правил соусной композиции сложных холодных соусов. Правила декорирования и варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.				

	Работа со сборником рецептур. Технологический процесс приготовления холодных закусок из овощей и грибов: свекла маринованная, редька с маслом или сметаной, ассорти овощное, ассорти фруктовое, грибы маринованные или солёные с луком, морковь тёртая со сметаной, икра овощная (баклажанная, кабачковая), икра грибная. Овощи фаршированные Технологический процесс приготовления салатов, винегретов: Комбинирование различных способов и современные методы приготовления , рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов -коктейлей; теплых салатов. Способы сокра - щения потерь , сохранения пищевой ценности продуктов . Салаты: «витаминный», «мясной», «столичный» Салат «цезарь», Салат -коктейль из ветчины с огурцом и грушей, Салат нисуаз, Салат с сельдереем, яблоком и кедровыми орешками , виды винегретов. Ассортимент, выбор и характеристика продуктов при приготовлении бутербродов (открытых, закрытых, закусочных). Органолептическая оценка проверка качества гастрономических продуктов (масло, сыры, хлебобулочные изделия) и их подготовка. Технологический процесс приготовления открытых бутербродов: - простые: с маслом, с икрой, с колбасой, с сыром, с буженины; - сложные: с рыбными консервами, оливками, лимоном, с ветчиной, буженины, ростбифом, со свежими огурцами, помидорами, хреном и майонезом, сельдь, килька, шпроты с яйцом и лимоном. Варианты оформления. Технологический процесс приготовления закрытых бутербродов: сэндвичи, гамбургеры, хот-доги, чизбургеры, пита. Требования к качеству, условия хранения, подача. Технологический процесс приготовления закусочных бутербродов (канапе): канапе с сыром, буженины, окороком, валованы с икрой, окороком, сёмгой, с курицей, тарталетки с различными гастрономическими продуктами. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов Технологический процесс приготовления закусок на шпажках: мини-капрезе на шпажке, «мухоморчики на шпажке, закуска из сельди на шпажке», закуска с утиной грудкой на шпажке и т. д. Рецептуры, варианты				

	подачи. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Закусочные волованы с муссом из слабосоленой сельди; сельдь в красном вине с картофелем; сельдь в клюквенном и горчичном маринаде; сельдь в соусе карри; картофельные тарталетки с сельдью; рольмопсы Технологический процесс приготовления холодных закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря, гастрономических рыбных продуктов: икра с маслом, икра с лимоном, шпроты, сардины с лимоном, рыба отварная соус хрен, сельдь с луком, килька, салака, хамса с луком и маслом, сельдь рубленная, рыба холодного копчения, рыба горячего копчения, ассорти рыбное, форшмак, рыба под майонезом с гарниром, рыба жаренная под маринадом, карпаччо из мяса и рыбы; тартара из рыбы; маринованной малосольной рыбы; севиче из рыбы, терринов из рыбы с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты подачи. Рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов Технологический процесс приготовления холодных закусок из мясных гастрономических продуктов: колбаса, буженина, окорок, грудинка, ростбиф с соусом майонез с корнишонами, ассорти мясное, терринов из мяса, птицы, гусиной печени фуа-гра с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты подачи. Технологический прцесс приготовления: баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок, запеченный с гарниром, рулетики из мяса. Технологический процесс приготовления холодных закусок из мяса и субпродуктов: мясо отварное, язык отварной, мясо шпигованное, заливное, холодец, студень,Современные методы приготовления холодных закусок сложного ассортимента паштетов и муссов (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, и др.) Технологический процесс приготовления холодных закусок из домашней птицы: птица отварная, птица жаренная с гарниром, галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы. Требования качеству, условия и сроки хранения. Правила проведения бракеража.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья,				

	продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).				
- соблюдение техники безопасности, санитарии и гигиены	Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования. Разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно - гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы				
- культура производства	- Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара. Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики.				

КАРТА ОЦЕНИВАНИЯ

Обучающегося_____

Показатели оценки результатов	Критерии	Баллы			
		2	3	4	5
-Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- Определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов.				
-Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.	- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им.				
-Использование различных способов приготовления.	-Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией операций технологического процесса				
	- Осуществлять различные действия: холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
	-Соблюдать технологические требования при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
	-Работать с весоизмерительным оборудованием				
-Проведение бракеража готовой продукции.	- Определять органолептическим способом правильность приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
-Эстетичное оформление с учетом требований к безопасности готовой продукции.	-Правильный подбор посуды, соответствие виду подаваемого изделия,				
	-Правильность выполнения приема порционирования,оформление блюда, соответствие температурного режима				

Соблюдение условий сроков хранения и реализации.	- Соблюдать условия хранения и сроки реализации				
Проведение бракеража по показателям	- Вкус				
	- Цвет				
	- Внешний Вид				
	- Запах				
	- Консистенция				

Критерии оценки за выполненную работу

10 баллов – задание полностью выполнено, рациональным способом, с пояснениями;

9 баллов – задание выполнено полностью, без пояснений;

8 баллов – правильное решение с незначительными ошибкам, не влияющими на результат;

7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца ;

6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат;

5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера;

4 балла – в решении две ошибки принципиального характера;

3 балла – в решении три ошибки принципиального характера;

2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера;

1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения;

0 баллов – задание не выполнено.